



Управление образования администрации муниципального
образования городского округа «Сыктывкар»
(УО АМО ГО «Сыктывкар»)
«Сыктывкар» кар кытшын муниципальной юкөнлөн
администрацияса йёзёс велёдёмён веськөдланін

ПРИКАЗ

« 03 » ноября 2020 г.

№ 402

О мониторинге работы общественных комиссий с участием родителей (законных представителей) обучающихся по контролю за качеством и организацией питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях

В соответствии с Методическими рекомендациями 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» утверждёнными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным Врачом Российской Федерации 18.05.2020 и мониторинга контроля качества и организации предоставляемого горячего питания в муниципальных общеобразовательных организациях

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Проводить еженедельный мониторинг работы общественных комиссий с участием родителей (законных представителей) по контролю за качеством и организацией горячего питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях (далее- общественные комиссии).

2. Утвердить перечень вопросов для оценки качества и организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях с примерной формой оформления Справки о результатах контроля общественной комиссии согласно приложения к настоящему приказу.

3. Назначить ответственными за подведение итогов по проведенным мониторингам по общественному контролю подведомственных организаций специалистов управления образования:

- заместитель начальника управления образования – Золотарчук О.М.,
- начальник службы контрактной деятельности – Буранова Н.А.,
- специалист службы контрактной деятельности – Чупров А.А.

4. Руководителям муниципальных общеобразовательных еженедельно по пятницам предоставлять в управление образования администрации МО

ГО «Сыктывкар» Справки о результатах контроля общественных комиссий с участием родителей (законных представителей) с информацией о проведенной работе по выявленным замечаниям с операторами питания.

Информацию необходимо предоставлять на электронную почту Chuprov-AA@syktyvkar.komi.com.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителей начальника управления образования Котелину Н.Е., Золотарчук О.М.

Начальник управления
образования



О.Ю. Бригида

Приложение
УТВЕРЖДЕН

приказом управления образования
администрации МО ГО «Сыктывкар»
от « 03 » ноября 2020 № 702

Перечень вопросов, подлежащих рассмотрению общественными комиссиями с участием родителей (законных представителей) для оценки качества и условий организации питания 1-4 классов в муниципальных общеобразовательных организациях

Примерная форма оформления Справки о результатах контроля общественной комиссии

Присутствовали:

- 1.
- 2.
- 3.
- ...

Рабочая таблица к Справка о результатах контроля общественной комиссии			
Дата	Время с _____ по _____ (завтрак, обед)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день			
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде следующим показателям: - завтрак за 12 дней включает: запеканка творожная (творожник) – 2 раза, макароны с сыром – 1 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 3 раза, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, каша – 4 раза (пшеничная, гречневая), горячие напитки: чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, выпечка 6 раз. - обед за 12 дней включает: суп 12 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 9 раз, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные			

изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, плов из филе из птицы – 1 раз, овощные доп. гарниры - 8 раз, компоты (соки) – 12 раз.		
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		
- наличие дезинфицирующих средств		
1.4. санитарное состояние столовой		
- наличие графика периодичности уборки столовых залов		
- визуальный осмотр чистоты помещения		
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		
1.6. хватает ли продолжительность перемены для основного приема пищи обучающимися (да/нет)		
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую		
2. Оценка качества предоставляемого питания:		
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)		
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающийся к моменту приема пищи		
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов		
- примерный объем не съдаемой пищи (л.) за перемену		
- «основное не съдаемое блюдо»		
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией		
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания		
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съдаемое блюдо»		

Подписи членов комиссии:

- 1.
- 2.
- 3.
-